

134. SALSA GENOVESE PER PESCE LESSO

Pinoli, grammi 40.

Capperi spremuti dall'aceto, grammi 15.

Un'acciuga salata.

Un rosso d'uovo sodo.

La polpa di tre olive in salamoia.

Mezzo spicchio d'aglio.

Un buon pizzico di prezzemolo, non esclusi i gambi.

Una midolla di pane grossa quanto un uovo, inzuppata nell'aceto.

Una presa di sale ed una di pepe.

Tritate finissimo con la lunetta il prezzemolo e l'aglio e poi mettete questi e tutto il resto in un mortaio e dopo aver ridotto il composto finissimo passatelo dallo staccio e diluitelo con grammi 60 d'olio e un gocciolo d'aceto; ma assaggiatelo prima per dosarlo giusto. È una salsa eccellente e bastate a grammi 600 di pesce.